

LUNCH BY BLANCHE

VECKA #49 • SERVERAS MÅNDAG-FREDAG 11.30 • 16.00
INKLUSIVE SALLAD, SOPPA, HEMBAKT BRÖD, KAFFE & KAKA

ALLTID PÅ BLANCHE

UGNSBAKAD CAMEMBERT 155

Med fikonmarmelad & rustikt bröd (MP, GL, V)

BOQUERONES 105

Med olivolja & citronzest (F)

VECKOVIS

PARMESAN- & ÖRTBAKAD LAX 179:-

Musselsås, bakade tomater & kokt potatis (F, L, MP)

CITRON- & SALVIKYCKLING 169:-

Tomatsås, ruccola & couscous (G)

PROVENÇAL FLÄSKGRYTA 159:-

Med tomat, örter, oliver & ris

ÖRTBAKAD BLOMKÅL 149:-

Rostade kikärter & potatis, serveras med fetaost & hummus (B, L, MP, SE)

RAFANATA 149:-

Potastiskaka smaksatt med haricots verts & grillad paprika, serveras med bönsallad (E, MP, L, B)

KALVPOLPETTE 169:-

Kalvköttbullar med tomatsås, örter & linguine (GL, S, L)

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 105:-

Klassisk Crème Brûlée med knäckig & karamelliserad yta
(L, MP, E)

WE WORK WITH CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

Please let us know if you have any allergies or dietary preferences.
We're happy to adjust dishes where possible - just let us know!

{GL} Gluten	{C} Crustaceans	{E} Egg	{VE} Vegan	{LE} Legumes
{L} Lactose	{F} Fish	{SE} Sesame	{S} Sulphites	{MP} Milk Protein
{N} Nuts	{MO} Molluscs	{V} Vegetarian	{SP} Spicy	{CE} Celery